C/2026/5436

20.10.2026

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/5436)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Carne de Ávila“

Referenčna številka EU: PGI-ES-0093-AM04 – 28. julij 2026

1. **Ime proizvoda**

„Carne de Ávila“

2. **Vrsta geografske označbe**

☐ ZOP

☑ ZGO

3. **Sektor**

☑ kmetijski proizvodi

☐ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Španija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Ime

Generalni direktorat za prehrano pri ministrstvu za kmetijstvo, ribištvo in prehrano

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

To je standardna sprememba v smislu člena 24(4) Uredbe (EU) 2024/1143, saj ne vključuje spremembe imena zaščitenega proizvoda, ne more izničiti povezave in ne vključuje nobenih omejitev glede trženja.

7. **Opis odobrenih standardnih sprememb**

Naslov

Vključitev pasme aberdeen angus kot možne pasme samcev za križanje s samicami avilsko-črnoiberske pasme

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis

Vključitev pasme aberdeen angus kot možne pasme samcev za križanje s samicami avilsko-črnoiberske pasme pomeni naslednje spremembe specifikacije proizvoda:

6.1 V oddelku (B) Opis proizvoda:

V prvem odstavku oddelka (B) Opis proizvoda je bila pasma aberdeen angus dodana kot možna pasma samcev za križanje s samicami avilsko-črnoiberske pasme.

Ta sprememba je bila vključena tudi v prvi odstavek točke 4.2 enotnega dokumenta.

6.2 V oddelku (D) Dokazila o poreklu proizvoda z geografskega območja:

V točki 1 oddelka (D) Dokazila o poreklu proizvoda z geografskega območja je bila pasma aberdeen angus dodana kot možna pasma samcev za križanje s samicami avilsko-črnoiberske pasme.

Razlogi za predlagano spremembo:

Pasma aberdeen angus je bila v Španijo pripeljana pred več kot tremi desetletji, v tem času pa so kmetje pridobili obsežne izkušnje z rejo in vzrejo teh živali ter ravnanjem z njihovim mesom, kar je omogočilo njeno prilagoditev nacionalnim proizvodnim sistemom.

S križanjem samic avilsko-črnoiberske pasme s samci pasme aberdeen angus se pridobijo živali, katerih meso ima podobne lastnosti kot meso čistopasemskega goveda avilsko-črnoiberske pasme ter tudi meso križancev avilsko-črnoiberskih samic s samci avilske pasme in pasme šarole.

To ugotovitev potrjuje študija z naslovom „Raziskava za izboljšanje poznavanja produktivnosti, dosežene s križanjem nekaterih mesnih pasem goveda, in kakovosti takih križancev, da bi se proizvodnja prilagodila povpraševanju na trgu ter izboljšala produktivnost kmetijskih gospodarstev“, ki jo je pripravil Madridski inštitut za raziskave in razvoj podeželja, kmetijstva in živilstva (IMIDRA).

Preskusi, opravljeni v okviru te študije, kažejo, da imajo križanci samic avilsko-črnoiberske pasme in samcev pasme aberdeen angus podobne stopnje priraščanja in učinkovitosti izrabe krme kot križanci samic avilsko-črnoiberske pasme in samcev pasme šarole.

Ugotovitve kažejo tudi, da ima meso križancev samic avilsko-črnoiberske pasme in samcev pasme aberdeen angus podobne fizikalno-kemijske lastnosti kot meso križancev samic avilsko-črnoiberske pasme in samcev avilske pasme in pasme šarole. Meso križancev je na otip čvrsto, rahlo vlažno in ima mehko teksturo. Je žive od svetlo do škrlatno rdeče barve in prepredeno z maščobo bele do kremaste barve.

Poleg tega je meso teh živali na splošno zelo cenjeno zaradi mehkosti ter izrazitega in kakovostnega okusa, zato je zelo priljubljeno med potrošniki.

Vključitev pasme aberdeen angus kot možne pasme samcev za križanje je odgovor na potrebo po prilagoditvi proizvodnje sedanjim tržnim preferencam. Pasma aberdeen angus je mednarodno priznana zaradi kakovosti mesa, zaradi česar se je povečalo povpraševanje po teh križancih in vzbudilo zanimanje potrošnikov, ki cenijo okus in mehkost tega mesa.

Vključitev te pasme živinorejcem omogoča, da svojo ponudbo diverzificirajo in razširijo v skladu s standardi ZGO, s čimer se bosta zagotovili kontinuiteta in konkurenčnost ZGO „Carne de Ávila“ brez spreminjanja njenih parametrov kakovosti in pristnosti. Križanci s pasmo aberdeen angus imajo tudi podoben proizvodni in klavni izplen kot križanci s pasmo šarole, vendar je zanimanje potrošnikov zanje večje.

Skratka, vključitev pasme aberdeen angus omogoča odzivanje na povpraševanje potrošnikov in ohranjanje priznane kakovosti mesa z ZGO „Carne de Ávila“ na današnjem trgu.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

Označbe porekla in geografske označbe kmetijskih proizvodov

„Carne de Ávila“

Referenčna številka EU: PGI-ES-0093-AM04 – 28. julij 2026

1. **Ime**

„Carne de Ávila“

2. **Vrsta geografske označbe**

☐ ZOP

☑ ZGO

3. **Država, ki ji pripada opredeljeno geografsko območje**

Španija

4. **Opis kmetijskega proizvoda**

4.1 *Razvrstitev kmetijskega proizvoda po tarifni številki in oznaki kombinirane nomenklature iz člena 6(1) Uredbe (EU) 2024/1143*

02 – MESO IN UŽITNI KLAVNIČNI PROIZVODI

4.2 *Opis kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Govedo, ki je primerno za pridobivanje tega mesa z ZGO, mora biti avilsko-črnoiberske pasme (raza avileña-negra ibérica) ali izvirati iz prvega križanja med samicami avilsko-črnoiberske pasme ter samci pasem šarole, limuzin ali aberdeen angus.

Govedo je razvrščeno po starosti:

„ternera“ (teletina): žival, ki se zakolje najpozneje pri 12 mesecih starosti, pri materi pa ostane najmanj pet mesecev;

„añojo“ (mlada govedina): žival, ki je bila odstavljena pri najmanj pet mesecih starosti ter ki se zakolje pri starosti od 12 do 24 mesecev;

„novillo“ (govedina): žival, ki se zakolje pri starosti od 24 do 48 mesecev.

ZGO se lahko za trup uporablja le, če je po evropskem sistemu razvrščanja trupov njegova mesnatost med razredoma U+ in O ter je njegova zamaščenost med 2 in 4.

		Razred zamaščenosti												
		1	1+	2–	2	2+	3–	3	3+	4–	4	4+	5–	5
Mesnatost	S													
	E													
	U+				X	X	X	X	X	X	X			
	U				X	X	X	X	X	X	X			
	U–				X	X	X	X	X	X	X			
	R+				X	X	X	X	X	X	X			
	R				X	X	X	X	X	X	X			

		Razred zamaščenosti												
		1	1+	2–	2	2+	3–	3	3+	4–	4	4+	5–	5
	R–				X	X	X	X	X	X	X			
	O+				X	X	X	X	X	X	X			
	O				X	X	X	X	X	X	X			
	O–													
	P+													
	P													
	P–													

Meso teh živali je na otip čvrsto, rahlo vlažno in ima mehko teksturo. Je žive od svetlo do škrlatno rdeče barve in prepredeno z maščobo bele do kremaste barve.

Meso „Carne de Ávila“ je treba zoriti najmanj štiri dni.

4.3 *Odstopanja glede izvora krme (samo za proizvode živalskega izvora z zaščiteno označbo porekla) in omejitve glede izvora surovin (samo za predelane proizvode z zaščiteno geografsko označbo)*

Govedo se redi ekstenzivno in/ali s prakso sezonske selitve (tranzimansa), pri čemer se izkoriščajo lokalni pašni in gozdni viri (mladike in želodi). Sezonska selitev živine je star način reje, pri katerem pastirji razpoložljive naravne vire izkoriščajo tako, da živino v različnih delih leta selijo med različnimi kraji, ki se dopolnjujejo: poleti in jeseni planinski pašniki, pozimi in spomladi pa iberske dobrave *dehesas* (tj. tradicionalni kmetijsko-drevesno-pašni sistem, v katerem se živina redi ekstenzivno na revnih ali nekmetijskih zemljiščih), na katerih uspevajo hrasti črnike in plutovci. Uporablja se sistem ekstenzivne reje, pri kateri je gostota živine majhna, in sicer znaša v povprečju med 0,2 in 0,4 glave velike živine na hektar, uveljavljena pa je na območjih, kjer se ta pasma tradicionalno pase in ki bi se drugače verjetno zelo težko izkoriščala. Govedo v času, ko ni paše, krmijo z dopolnilno krmo, ki zajema žita, vire beljakovin in druge surovine, ki so vedno rastlinskega izvora, ter potrebne minerale in vitamine.

4.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Geografsko območje iz oddelka 4 obsega območje, na katerem se živali za zakol skotijo, redijo in pitajo na istih ekstenzivnih kmetijskih gospodarstvih, na katerih se redijo njihove plemenske krave.

4.5 *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itn. kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

—

4.6 *Posebna pravila za označevanje kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Da bi se zagotovili identifikacija in sledljivost trupa, delov in kosov, ima vsak trup s to ZGO več etiket. Sistem označevanja je naslednji:

1. etikete na trupu, na katerih so navedeni podrobni podatki, razen vrste dela;
2. etikete na delih, na katerih so navedeni zahtevani podatki in vrsta dela (bočnik, notranji/zunanji del stegna itd.);
3. ko se deli odpremljajo v kosih, so označeni z oštevilčenimi sekundarnimi nalepkami, ki jih izda regulativni odbor, da se zagotovi sledljivost;

4. etikete „Carne de Ávila“ morajo poleg obveznih navedb vsebovati vsaj te podatke: referenčno številko, identifikacijsko oznako regulativnega odbora, uradno identifikacijsko oznako, opis dela, datum zakola, poreklo, številko dovoljenja, lokacijo obdelave, številko trupa, logotip regulativnega odbora za ZGO „Carne de Ávila“, logotip Evropske unije za označbe ZGO, črtno kodo in ime, pod katerim se govedina trži („ternera“ (teletina), „añojo“ (mlada govedina) ali „novillo“ (govedina)).



5. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

V območje, na katerem se redi govedo avilsko-črnoiberske pasme in se proizvaja govedina z ZGO, so zajeti naslednji kmetijski okoliši (združeni po pokrajinah in avtonomnih skupnostih): Avtonomna skupnost Andaluzija: Córdoba: okoliši Los Pedroches, La Sierra in Campiña Baja; Huelva: Sierra; Jaén: Sierra Morena; Sevilla: Sierra Norte; Avtonomna skupnost Aragonija: Teruel: Serranía de Albarracín in Maestrazgo; Avtonomna skupnost Kastilja - Manča: Ciudad Real: Montes Norte, Campo de Calatrava, Montes Sur in Pastos; Guadalajara: vsi okoliši; Toledo: Talavera, Torrijos, Sagra Toledo, La Jara, Montes de Navahermosa in Montes de los Yébenes; Avtonomna skupnost Kastilja in Leon: Ávila: vsi okoliši; Burgos: Demanda; León: La Montaña de Riaño in Sahagún; Palencia: Guardo in Cervera; Salamanca: vsi okoliši; Segovia: vsi okoliši; Soria: Pinares; Valladolid: Centro, Sur in Sureste; Zamora: Sayago in Duero Bajo; Avtonomna skupnost Ekstremadura: Cáceres: vsi okoliši; Badajoz: vsi okoliši; Avtonomna skupnost La Rioja: vsi okoliši; Avtonomna skupnost Madrid: Lozoya-Somosierra, Guadarrama, Área Metropolitana de Madrid in Sur Occidental.

6. **Povezava z geografskim območjem**

Vzročna povezava z geografskim poreklom temelji na

☐ slovesu,

☑ določeni kakovosti,

☐ drugih značilnostih.

Povzetek povezave

Posebnosti geografskega območja

Pokrajina

Gorska območja zaznamujeta razgiban svet in kompleksna topografija, ki jo tvorijo visokogorske doline, ozke soteske, strma pobočja in široke planote, ki so lahko včasih izpostavljene viharnim vetrovom in snežnim metežem. Območja dobrav (*dehesas*) so široke, položne planjave na nadmorski višini med 300 m in 1 200 m.

Podnebje

Zaradi velike razširjenosti pasme, območij, na katerih se je naselila, in načina premikanja goveda pri sezonski selitvi se podnebne razmere precej razlikujejo. Govedo se pase po dobravah, dolinah in gorah. V visokogorju so poletja hladna, zime pa zelo mrzle s hudimi zmrzalmi. Nasprotno pa so v dobravah na splošno zelo vroča, suha poletja in mile zime.

Rastlinstvo

Reja avilsko-črnoiberske pasme je povezana s sistemom dobrav (*dehesas*), pri katerem prevladujejo območja s pašniki, pridelovalnimi površinami, goščavo in gozdovi. Nekatere dobrave so namenjene le za pašo, druge so mešane (tj. za pridelavo poljščin in pašo) in obstajajo še območja grmišč. Na dobravah, namenjenih le za pašo, rastejo zlasti hrasti, smrdljivi brini, črnike in brini, pri čemer je dreves malo, pašniki pa so prostrani. Na mešanih dobravah za pridelovanje poljščin in pašo rastejo hrasti in črnike ter se razprostirajo pašniki, vir krme za govedo pa so lahko drevesa (zlasti želodi in mladike) in strnišča. Na visokogorskih traviščih prevladujejo borovi nasadi, ki so del leta prekriti s snegom, zato je treba živino sezonsko seliti.

Posebne značilnosti proizvoda

Značilnosti govedine z ZGO „Carne de Ávila“ Meso teh živali je na otip čvrsto, rahlo vlažno in ima mehko teksturo. Je žive od svetlo do škrlatno rdeče barve in prepredeno z maščobo bele do kremaste barve. Na splošno je zelo cenjeno zaradi mehkosti ter izrazitega in kakovostnega okusa.

Vzročna povezava med geografskim območjem in kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (pri ZOP) oziroma določeno kakovostjo, slovesom ali drugimi značilnostmi proizvoda (pri ZGO)

Plemenske krave spadajo v avtohtono avilsko-črnoibersko pasmo (raza avileña-negra ibérica), ki je na tem območju prisotna že od nekdaj in je povsem prilagojena reji na zadevnem geografskem območju. Prisotnost te pasme v splošnem številu glav živine narašča. Govedo te pasme so najprej uporabljali kot vprežne živali, ko se je poljedelstvo mehaniziralo, pa so ga začeli rediti zaradi mesa. Zato so bile z navedeno pasmo križane druge mesne pasme, pri čemer sta bili najpogosteje uporabljeni pasmi šarole in limuzin. Reja te avtohtone pasme govedi, ki se je tako dobro prilagodila lokalnemu okolju, je edini način, na katerega se lahko izkoriščajo naravni viri, kot so rastlinje, pašniki, krma, mladike in želodi. Govedina ima zaradi raznovrstne prehrane plemenskih krav ter posebnosti avilsko-črnoiberske pasme in živali iz prvega križanja z bolj mesnatimi pasmami zelo edinstvene značilnosti. Spada med najbolj cenjeno meso zaradi mehkosti, izrazitega in kakovostnega okusa ter žive od svetlo do škrlatno rdeče barve. Govedina ima take značilnosti zlasti zaradi geografskega okolja, krme, ki je govedu na voljo, ker se je pasma povsem prilagodila sistemu reje, ki se uporablja na tem geografskem območju, in pasme.

Elektronski sklic (URL) na objavo specifikacije proizvoda

https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-diferenciada/dop-igp/htm/igp-carne-de-avila-modific-mayor